

予定献立材料表は、食物アレルギー等で厳密な献立確認を必要とする皆さんに、献立ごとの詳細材料を明確にし、活用していただく資料です。使用材料は、献立名の順番に上から献立ごと点線で区切られています。

長野市第四学校給食センター

[illegible]

			小 2				小 2	
			29日				30日	
	【若槻小学校お楽しみ献立】							
献 立 名	丸パン 牛乳 ポテトスープ ハンバーグトマトソース コーンサラダ				わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ みかんクレープ			
使 用 材 料	にんにく 玉ねぎ 人参 じゃがいも カットウインナー 白菜 がらスープ 塩 こしょう しょうゆ ちんげん菜 ハンバーグ				かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ もやし 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら 鶏もも肉切り身			
	焼き油(米油) 玉ねぎ 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 水				生姜 しょうゆ 酒 米粉 揚げ油(米油) 海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう			
	キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 こしょう 上白糖 薄口しょうゆ				みかんクレープ(米粉)			